Fromasjkake med snøfrisk



Ingredienser

Bunn:
150 g havrekjeks (f.eks. Bixit)
100 g smør
50 g kokos

Fyll:
4 egg
100 g sukker
2,5 dl yoghurt naturell
250 g snøfrisk naturell (2 pk)
saft og revet skall av 1/2 sitron
6 plater gelatin
0,5 dl kokende vann

Pynt:
hermetisk fruktcocktail

Fremgangsmåte

Knus kjeksen (gjøres kjapt ved bruk av morter eller food processor). Bland med smeltet smør og kokos. Ha ringen til en rund kakeform (24 cm i diameter) direkte på et kakefat. Press kjeksmassen utover i bunnen på formen. Sett kjølig.

Bløtlegg gelatinplatene i kaldt vann i 10 min. Pisk imens egg og sukker til eggedosis. I en annen bolle piskes yoghurt, snøfrisk og saft og revet skall fra sitronen. Klem vannet ut av gelatinplatene og løs dem opp i kokende vann. Avkjøl gelatinblandingen i et par minutter, til den er lunken. Rør den så inn i yoghurt- og

osteblandingen i en tynn stråle. Vend til slutt inn eggedosisen. Hell fromasjblandingen forsiktig over kjeksbunnen. La kaken stå i kjøleskapet til fromasjen har stivnet (3-4 timer).

Skjær forsiktig langsmed kakeringen med en tynn, skarp kniv. Fjern kakeringen. Pynt kaken med godt avrent hermetisk fruktcocktail eller med friske bær.

Tips

Snøfrisk er en kremost laget med geitemelk og fås kjøpt i de aller fleste matbutikker. Pass på at du velger snøfrisk med naturell smak!

Kaken oppbevares i kjøleskapet.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fromasjkake-med-snofrisk